

Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau au coulis de tomates Semoule Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette) Tarte fine à la patate douce* Salade verte Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mêlée balsamique Cassoulet du chef Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Farfalles Au curry de volaille Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux Riz pilaf Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

* Salade verte, dés de fromage, échalote, vinaigrette abalsamique

Menus du 18 au 22 mars 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette et croûtons Râgout de porc sauce coriandre Pommes rissolées Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de boeuf vermicelle Poisson meunière au citron frais Julienne de légumes* Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes aux croûtons Steak haché Purée de chou fleur Fruit de saison 	<p><i>Du sarrasin à la ruche!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde au miel et curcuma Petits pois aux oignons Cantal Gâteau breton au sarrasin et confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail aux pt légumes* Salade de mâche Œufs au lait

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche aux betteraves et échalotes Penne rigate Sauce cheddar Compote de pommes aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates, vermicelle* Bœuf au paprika Carottes vichy Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette aux lardons Pommes sautées Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes au fromage et surimi Poulet rôti Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche sauce safranée Fondue de poireaux et blé tendre Mimolette Gâteau d'anniversaire 

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau sauce champignons Potatoes Bleuet des prairies Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Poisson pané Épinards crème curry et boulgour Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes au radis blanc Fajitas façon chili sin carne Salade verte Crème pâtissière aux éclats de m&m's 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé au concombre et raisins Échine de porc rôtie, jus au thym Gratin de choux fleurs béchamel Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de bœuf Semoule et légumes printaniers* Munster Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Sauté de dinde au chorizo Petits pois Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche aux œuf durs et croûtons Lentilles corail à la provençale Riz pilaf Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte au thon et moutarde à l'ancienne Salade verte Saint Nectaire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Torsades sauce ketchup Edam Ananas au sirop

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème à l'aneth Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* Salade verte, vinaigrette au Xérès Smoothie banane fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Salade sombrero* Jambon grillé à la dijonnaise Duo de haricots persillés Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Pilons de poulet marinés Julienne de légumes Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf massalé Riz camarguais Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Filet de poisson frais, crème citronnée Boulgour aux carottes, curry basilic Gâteau d'anniversaire 

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Tortis aux légumes, dés de fromage, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Chou chinois, emmental, lardons, vinaigrette au balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.